

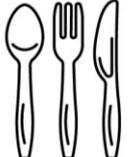
La plaquette

MARIAGE

TARIFS VALABLES JUSQU'EN DECEMBRE 2026
sur la base de 100 convives



SOMMAIRE

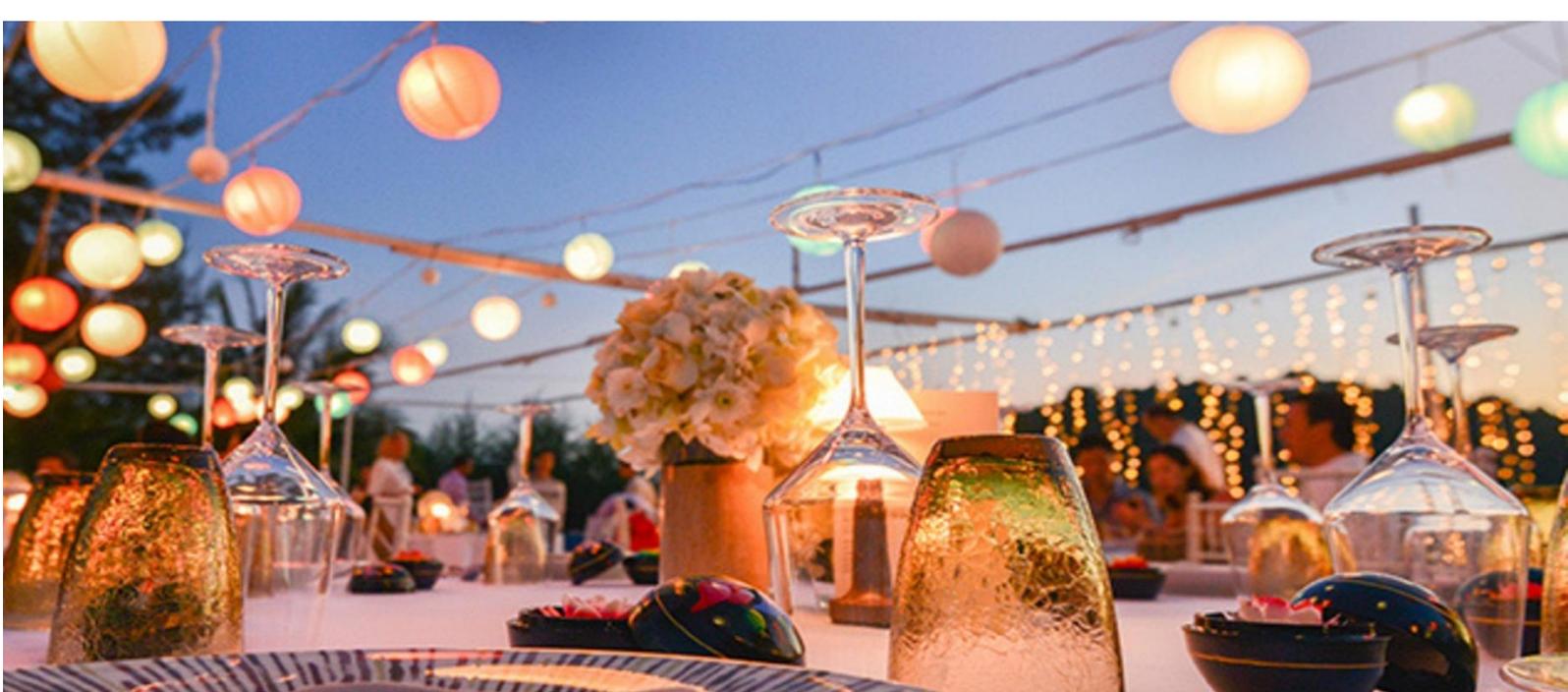
PAGE 9 <i>COCKTAIL</i> LES ATELIERS			PAGE 5 <i>COCKTAIL</i> LES PIÈCES
PAGE 21 JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT LA SOIRÉE			PAGE 12 <i>LE REPAS</i> LES MENUS
PAGE 27 LES BOISSONS AVEC ET SANS ALCOOL			PAGE 23 LE RETOUR LES FORMULES
PAGE 30 LES FRAIS DE DÉPLACEMENT			PAGE 29 LA DEGUSTATION A EMPORTER
			PAGE 32 LES CGV

QUI SOMMES- NOUS ?

Honoré Festif a été créé il y a maintenant 18 ans par Bérengère et Damien Probst, qui après avoir fait leurs classes dans de grands restaurants et traiteurs parisiens (dont Alain Ducasse, Lenôtre, Potel et Chabot) vous concoctent des produits d'exception.

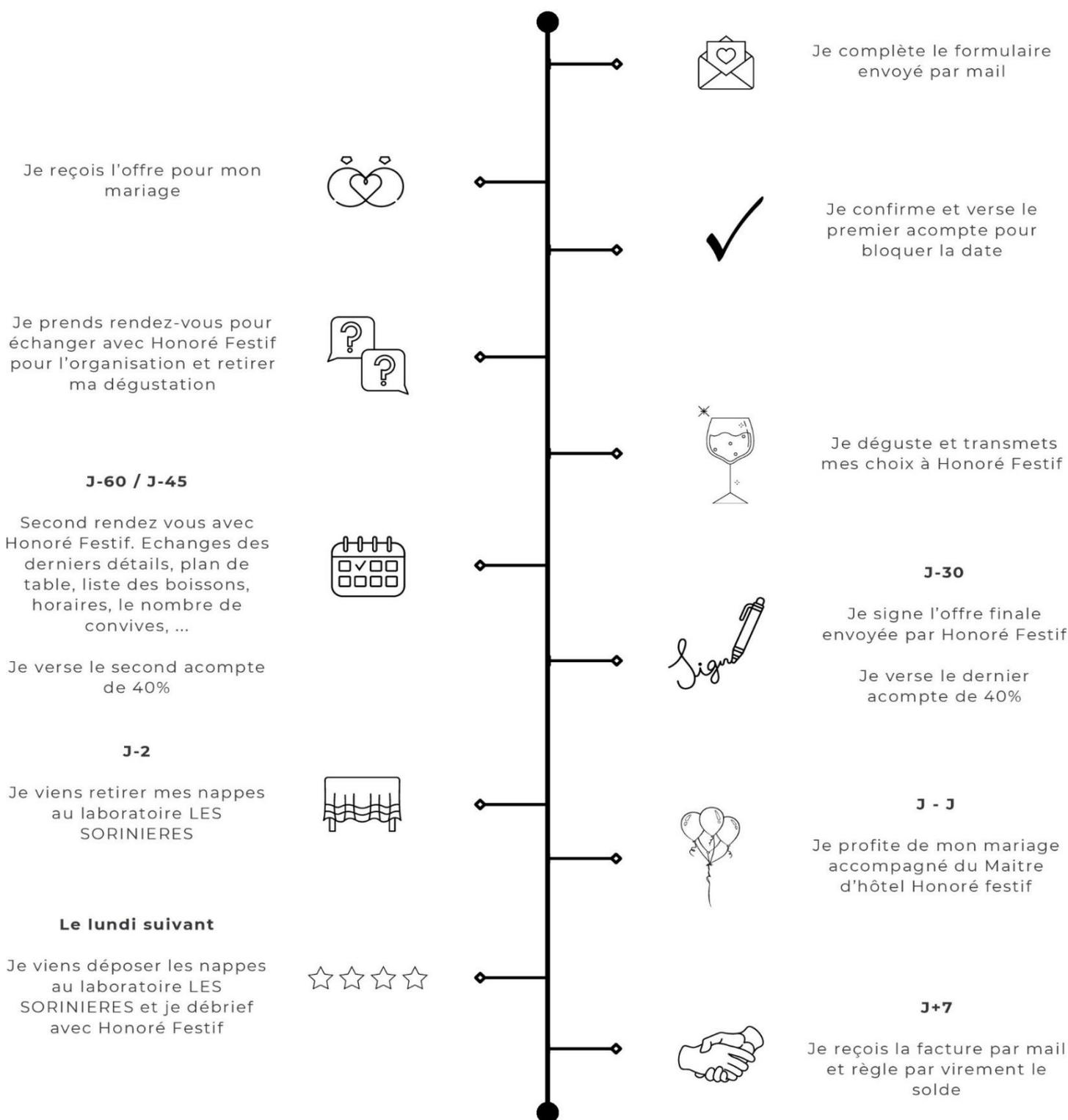
Honoré Festif c'est aujourd'hui une équipe de 24 permanents venant de l'univers de la haute gastronomie, complétée par une dizaine de vacataires fidèles et formés en interne. Vous allez vivre le plus beau jour de votre vie et nous sommes honorés de vous accompagner dans l'organisation de cette journée d'exception.

Toute notre équipe est à votre disposition pour vous guider, vous conseiller et ainsi créer la réception de vos rêves : vin d'honneur, cocktail, repas assis, pièce montée de choux, fontaine de Champagne, pièce montée de macarons, buffet froid, cocktail dînatoire, grande brioche vendéenne, brunch... Conscient que chaque demande est unique et que chaque événement s'organise « sur-mesure », Honoré Festif est à votre disposition pour tout complément d'information ou pour obtenir un devis personnalisé.



Votre mariage

LE DÉROULÉ



Le COCKTAIL

LES PIÈCES



Cocktail

HARMONIE

6 PIÈCES

LA CORBEILLE DE LEGUMES

2 pièces par personne

Assortiment de légumes croquants
Accompagnés d'un fromage battu à l'ail des ours

LE COFFRET DE MINI BROCHETTES SALEES

1 pièce par personne

Filet de poulet fumé, olive de Kalamata et comté
Mozzarella marinée aux herbes, champignon poêlé et tomates confite
Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma
Crevette au sésame doré, ananas et poivron vert

PLATEAU DE MINI MOELLEUX SALES

2 pièces par personne

Saumon fumé, moelleux au curcuma et à la courgette, crème d'aneth
Châtaigne fondante, moelleux à la patate douce, douceur fromagère
Noix de veau rôtie, moelleux aux champignons forestiers, sauce aioli
Olive Kalamata, moelleux à la tomatade, tapenade noire

LE PLATEAU DE BRUSCHETTAS « VEGGIE »

1 pièce par personne

Tapenade noire à l'olive Kalamata
Houmous de pois chiche au curcuma
Tartare de tomates confites au pignon de pin
Caviar d'avocat et petits pois à la coriandre

11.60€ TTC

PRIX PAR PERSONNE

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (nappage, verrerie), Le personnel de service.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Cocktail

PASSION

8 PIÈCES

LE PLATEAU DE CELEBRATIONS

1 pièce par personne

Confit de canard glacé au Porto, polenta toasté, pistache de Sicile
Burger de Gambas rôtie à l'aneth, chantilly de chèvre, sablé parmesan
Mini blinis, mousse de betterave, Haddock fumé
Filet de poulet fumé, sauce barbecue, rosti croustillante

LE PLATEAU DE TARTINES

2 pièces par personne

Truite fumée, crème au wasabi
Médaille de volaille, poivronnade douce
Houmous de betterave rouge, croquant de concombre
Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse

LE PLATEAU DE ROSTI' GOURMETS "VEGGIE"

2 pièces par personne

Tagliatelles de carottes à l'orange, pickles acidulés
Céleri rave à la moutarde à l'ancienne, extraction Céleri-Granny
Navets blanc cuisinés au raifort, mousse au curry noir
Rosti de courgettes et pommes de terre, Pesto à la menthe fraîche

LE PLATEAU DE MINI PITAS « VEGGIE »

1 pièce par personne

Chèvre frais aux concombres et à la menthe fraîche
Houmous de pois chiche à la betterave
Tarama Maison aux œufs de cabillaud fumé
Fine poivronnade aux légumes grillés

ASSORTIMENT DE FRIANDISES CHAUDES

2 pièces par personne

Mini Jalousie Croq'
Torsade au saté et amandes,
Croustade de volaille aux champignons des bois
Tourbillon anchois -olive

14.60€ TTC

PRIX PAR PERSONNE

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (nappage, verrerie), Le personnel de service.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Cocktail

ELEGANCE

10 PIÈCES

LE PLATEAU DE MINI CASSOLETTES

1 pièce par personne

Fraîcheur de légumes en feuille de riz, vinaigrette à la purée de mangue - Saumon au sel d'aneth façon Gravlax, spaghetti de courgettes, sauce aigre douce - Bonbon de volaille à l'estragon, sauce béarnaise, brunoise de légumes
Croustille au parmesan, panna cotta à la morille, magret de canard fumé

LE PLATEAU DE CROUSTADE ET BUNS

2 pièces par personne

Croustade à l'ananas caramélisé, mousse de curry, poulet fumé maison - Croustade à la brunoise de légumes, Tartare de crabe et noix de cajou - Buns Pavot à la crème de Wasabi et truite fumée - Buns Sésame, sauce béarnaise, effiloché de Rumsteck de Bœuf

LE PLATEAU DE MINI TARTELETTES SALEES

2 pièces par personne

Mousse à la noix, crème de figue - Patate douce rôti au miel et paprika fumé
Saumon fumé Maison, crème à la ciboulette - Magret de canard fumé, brunoise de pomme Granny au citron jaune

LE PLATEAU DE BRUSCHETTAS « VEGGIE »

1 pièce par personne

Tapenade noire à l'olive Kalamata - Houmous de pois chiche au curcuma
Tartare de tomates confites au pignon de pin - Caviar d'avocat et petits pois à la coriandre

LE COFFRET DE MINI BROCHETTES SALEES

2 pièces par personne

Filet de poulet fumé, olive de Kalamata et comté - Mozzarella marinée aux herbes, champignon poêlé et tomates confite
Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma - Crevette au sésame doré, ananas et poivron vert

LES SAVEURS ASIATIQUES CHAUDES

1 pièce par personne

Samoussa à l'épaule de veau confit au Curry Bengali - Accras de morue façon Créole
Nems de volaille, sauce Nuoc cham - Ravioli frit aux crevettes

LES GOURMANDISES CHAUDES

1 pièce par personne

Pizza à la Romana - Quiche Lorraine
Gougère au Curé Nantais - Croq' Poulet, sauce Mornay

17.60€ TTC

PRIX PAR PERSONNE

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (nappage, verrerie), Le personnel de service.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le

COCKTAIL

LES ATELIERS



Les

ATELIERS

FROIDS

SUD-OUEST

Dégustation de délicieux morceaux de foie gras de canard entier mi-cuit, à savourer nature sur un pain aux graines ou à agrémenter d'un chutney de fruits de saison et de baguette au levain avec fruits confits

ATLANTIQUE

Découpe à la minute par notre chef cuisinier de savoureuses tranches de saumon fumé maison, à picorer simplement ou à agrémenter de mini blinis ou de pain aux graines recouverts d'une crème de raifort

CATALAN

Notre chef cuisinier tranche une tendre chiffonnade de Jambon Serrano devant vos convives, à déguster nature ou à marier avec un pain aux graines « Bûcheron », beurre ½ sel croquant Conviette et de condiments (cornichons, oignons grelots)

MAREYEUR

Honoré Festif vous propose une dégustation d'huîtres de Bretagne, à savourer nature ou à agrémenter de beurre ½ sel croquant Conviette sur pain seigle, de citron et de vinaigre échalote

3.30€ TTC

Prix par pièce - 100 pièces minimum

Comprenant : Le pain qui l'agrémente : Le cuisinier réalisant l'animation.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Les

ATELIERS

CHAUDS

SAVEURS D'ORIENT

Cuisson minute de brochettes marinées d'ici et d'ailleurs Terre :
suprême de poulet au tandoori, mignon de veau au curry, Kefta au sésame et Canard au Saté

DOUCEURS MARINES

Cuisson minute de brochettes marinées d'ici et d'ailleurs Mer :
Lichette de saumon aux épices douces, noix de Saint Jacques au curcuma, gambas marinées à l'huile de tomate,
lotte aux saveurs citronnées

SAVEURS D'ITALIE

Notre chef cuisinier prépare un onctueux risotto devant vos convives
à marier avec d'une fricassée de champignons, d'un concassé de tomates et de copeaux de parmesan

SOLEIL LEVANT

Préparation minute d'une poêlée de queues de gambas au niora
et noix de pétoncle au curcuma sur lit de nouilles chinoises et légumes croquants sautés au wok

3.30€ TTC

Prix par pièce - 100 pièces minimum

Comprenant : Le pain qui l'agrémente : Le cuisinier réalisant l'animation.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le
REPAS

LES MENUS



Menu

CHARME

ENTREE

Cheesecake de saumon fumé, coulis d'asperges vertes glacées, chips de parmesan
Fraîcheur d'haricots verts et viande des Grisons, mesclun à l'huile de noix, copeaux de foie gras de canard
Tiramisu de chèvre frais, sablé croustillant au piment doux, artichauts fondants et arlequin de poivrons confits

PLAT

Papillote de lieu jaune en écaille de chorizo, riz à l'andalouse et coulis de tomates à la sarriette
Filet de sandre rôti à la fleur de sel au thym, beurre blanc Nantais et pannequet de légumes provençaux
Onglet de bœuf rôti, sauce béarnaise et gratin Dauphinois, bouquet de légumes glacés
Suprême de pintade farci Forestière, sauce vallée d'Auge, gratin de pommes de terre à l'andouille de Vire

FROMAGE

Assiette d'un fromage Sélection Honoré Festif et son lit de salade douceur

DESSERT

Carpaccio d'ananas, cubik de papaye, coulis de mangue, granité coco et brochette de 4 mini-moelleux
Tarte chocolat-lait passion, sauce chocolat noir intense
Gâteau Nantais aux fruits rouges, crème à la vanille Bourbon
Sablé breton à la fleur de sel, abricots rôtis, inclusion confiture de lait

CAFE

Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

Entrée - Plat - Dessert ou Plat - Fromage - Dessert : 39.40 € TTC

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 43.40 € TTC

Comprenant : la nourriture, le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café). Le personnel de service. Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Menu

DOUCEUR

ENTREE

Ballotine de raie et saumon fumé Maison, fine gelée de légumes et câpres acidulés
Panna cotta de jeunes carottes bardées d'une chiffonnade de magret de canard fumé par nos soins
Charlotte de gambas aux petits légumes de saison, Huile d'aneth et saté et son bouquet de salade douceur

PLAT

Dos de saumon farci aux coquillages de nos côtes et sauté de pommes de terre grenaille de Noirmoutier à la fleur de sel.
Brochette de l'Atlantique (Saint Jacques, Cabillaud, Langoustine, Truite de mer), Spaghetti de légumes et coulis de poivrons jaunes
Noix de veau braisée aux coteaux du Layon, poêlée de légumes verts à l'huile de noisettes et chips croquants de légumes
Carré de porcelet rôti au miel-sésame, gratin d'endives au lard croustillant et tagliatelle fraîches

FROMAGE

Assiette de 3 Fromages (Brie de Meaux, Ste Maure, Fourme d'Ambert) et bouquet de Mesclun
Pannequet de Chèvre aux herbes de Provence, salade de Mâche Nantaise (à déguster tiède)

DESSERT

Savarin Maison à la liqueur de Limoncello et framboises fraîches fondantes
Saint Honoré à la violette, coulis de cassis et sablé croquant aux pépites de chocolat
Macaron à la crème de nougat paré de fraises fraîches et coulis de fraises Sengana
Tarte profiterole façon festif (crèmeux fondant à la vanille Bourbon, sauce chocolat noir intense et biscuit brownie)

CAFE

Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

Entrée - Plat - Dessert ou Plat - Fromage - Dessert : 45.80 € TTC

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 50.80 € TTC

Comprenant : la nourriture, le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café). Le personnel de service. Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Menu

CUPIDON

ENTREE

Fondant aux 2 poivrons, saumon fumé Maison, réduction de vinaigre balsamique
Tatin de tomates Cœur de Bœuf et langoustines et coulis de crustacé parfumé à la réglisse
Timbale de rougets et homard à la mousseline de sandre agrémenté de champignons grelots, Poireaux, carottes
étuvés et d'une émulsion coraillée (entrée chaude)
Foie gras de canard mi- cuit, fraîcheur fraises-framboises et son petit pain aux fruits secs
Tourte de canard et foie gras aux jeunes girolles marinées à l'huile de noisettes et sa sauce rouennaise (*chaude*)

PLAT

Médaille de lotte rôtie à la ventrèche, cocotte de risotto crémeux aux tomates confites et fèves
Tarte fine de saint jacques, marmelade des bois et truffes du Périgord et salade d'herbes fraîches
Filet de bœuf Rossini sur croustillant de pommes de terre aux champignons des bois et sa sauce Périgueux
Banderille de filet caille et foie gras de canard, moelleux de patates douces et tomates cocktail rôties au beurre de
girolles (sauce servie en saucière)

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés et bouquet de Mesclun
Plateau de fromages de nos régions

DESSERT

Sabayon de fruits rouges à la liqueur de Nantillais et sa madeleine de Commercy
Moelleux au Chocolat au cœur fondant et perle de glace à la vanille Bourbon
Macaronnade aux framboises, crème anglaise onctueuse à la pistache

CAFE

Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

Entrée - Plat - Dessert ou Plat - Fromage - Dessert : 51.20 € TTC

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 57.20 € TTC

Comprenant : la nourriture, le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café), Le personnel de service. Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Menu

GOURMETS EN CULOTTE COURTE

de 4 à 9 ans

LES SALADES COMPOSEES EN TIMBALINE

1 pièce par personne

La Fraîcheur : concombres à la crème et aux fines herbes

Le méli-mélo : billes de melon et chiffonnade de jambon de pays

PLATEAU DE MINI SANDWICHES

4 pièces par personne

Navette sésame, compotée de figues, Chèvre frais

Navette pavot, tarama aux œufs de cabillaud maison, saumon fumé

Navette Provence, rôti de veau aux herbes, tapenade d'olives kalamata

Navette nature / Œufs Mimosa à la ciboulette

LES PIECES CHAUDES

4 pièces par personne

Les friandises chaudes : Mini jalousie croq', Torsade au saté

Les gourmandises chaudes : Quiche Lorraine, Gougère au Curé Nantais

LE DESSERT

1 pièce par personne

Mousse au chocolat Maison, cookies fondant

ou Salade de fruits frais, mini financier

ou Crème caramel, madeleine au miel

15.60 € TTC

Prix par enfant

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (serviette papier, nappage tissu, assiette, couvert, verre).

Ce tarif n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage.

Menu

UN INSTANT DE FETE

de 10 à 16 ans

LES SALADES COMPOSEES EN TIMBALINE

1 pièce par personne

La Fraîcheur : concombres à la crème et aux fines herbes

Le méli-mélo : billes de melon et chiffonnade de jambon de pays

PLATEAU DE BUNS

2 pièces par personne

Navette sésame, compotée de figues, Chèvre frais

Navette pavot, tarama aux œufs de cabillaud maison, saumon fumé

Navette Provence, rôti de veau aux herbes, tapenade d'olives kalamata

Navette nature / Œufs Mimosa à la ciboulette

Plat chaud

1 plat au choix

Papillote de lieu jaune en écaille de chorizo, riz à l'andalouse et coulis de tomates à la sarriette

Filet de sandre rôti à la fleur de sel au thym, beurre blanc Nantais et pannequet de légumes provençaux

Onglet de bœuf rôti, sauce béarnaise et gratin Dauphinois, bouquet de légumes glacés

Suprême de pintade farci Forestière, sauce vallée d'Auge, gratin de pommes de terre à l'andouille de Vire

LE DESSERT

1 pièce par personne

Mousse au chocolat Maison, cookies fondant

ou Salade de fruits frais, mini financier

ou Crème caramel, madeleine au miel

20.40 € TTC

Prix par enfant

Comprenant : La nourriture. Le matériel de service (serviette papier, nappage tissu, assiette, couvert, verre).

Ce tarif n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage.

Menu

LES TROUS NORMANDS

LE TROU NORMAND CLASSIQUE

Au choix

Glace pomme et Calvados
Glace citron et Vodka
Glace orange et Grand Marnier



LE TROU NORMAND REVISISTE

Au choix

Glace Noix de Coco et Rhum blanc
Sorbet fraise et Crémant de Loire
Glace plombière (fruits confits) et Kirsch

2.60 € TTC /pers.

PRIX PAR PERSONNE Comprenant : La glace, l'alcool, la coupe et la cuillère

Menu

DESSERT

L'ASSIETTE GOURMANDE

Composez votre assiette (selon la saison)

DESSERT	ACCOMPAGNEMENT	GLACE
Tarte chocolat lait passion, sauce chocolat noir intense	Salade de fruits de saison	Vanille
Moelleux au Chocolat au cœur fondant	Sabayon de fruits rouges à la liqueur de antillais	Chocolat
Macaron à la crème de nougat paré de fraises fraîches et coulis de fraises Sengana	Carpaccio d'ananas, cubik de papaye, coulis de mangue	Citron
Gâteau Nantais aux fruits rouges, crème à la vanille Bourbon	Duo de mousse chocolat noir et lait / Biscuit brownie	Noix de coco
		Framboise
		Pistache

LA PIECE MONTEE

Les pièces montées sont disponibles uniquement pour un lieu de réception zone 1 & 2

Pièce montée de choux - 3 pièces/pers.

2 parfums au choix : Choux vanille, grand marnier, rhum, chocolat et pistache

Pièce montée de macarons - 3 pièces/pers.

2 parfums au choix : Macarons chocolat, pistache, framboise, caramel au beurre salé, citron et vanille

LA GRANDE PIECE DE DESSERT AVEC SCINTILLANTS

Le Belle-Hélène

Biscuit chocolat, mousse chocolat et crème brûlée vanille et poires caramélisées

Le Sous-Bois

Biscuit joconde, pailleté feuilletine, fruits rouges et bavaroise à la vanille Bourbon

Le Tropical

Biscuit dacquoise coco, crémeux coco, ananas rôtis et mousse mangue

Le Fraisier (en saison)

Biscuit génoise, mousseline à la vanille, fraises fraîches

Le Verger

Biscuit noisette, pommes caramélisées au miel, mousse caramel

L'Amandine

Biscuit à la cuillère, crémeux miel, brunoise de pêches

2.80 € TTC /pers.

Comprenant : La nourriture, les scintillants (pour les pièces montées et les grandes pièces de dessert). Présentation en salle sur un présentoir réalisé par nos soins (unique ou à étages) pour un service à l'assiette (1 parfum de gâteau au choix) ou au buffet (jusqu'à 3 parfums de gâteaux au choix)

Menu

DESSERT

LA FONTAINE A CHAMPAGNE



1.60 € TTC /pers.

Comprenant : La fourniture des coupes ; La mise en place de la fontaine.



INVITES SUPPLEMENTAIRES AU DESSERT



8.80 € TTC / pers.

Comprenant : Le dessert ; Le café ; Le nappage et la serviette ; La vaisselle nécessaire (1 assiette, 1 couvert, 2 verres, 1 service à café).

Jusqu'au
BOUT DE
LA NUIT



Jusqu'au

BOUT DE LA NUIT



LE CAFE EN COURS DE SOIREE

Mise à disposition du percolateur avec 1kg de café
Incluant les tasses jetables, les agitateurs et les sucres emballés

1.80 € TTC / pers.



LA TIREUSE A BIERE

Bière blonde (1 fût de 30L – environ 120 verres)
Incluant 100 gobelets 25cl

Nous reprenons les fûts non entamés Autres références de bières et cidres sur demande. Uniquement avec service

185.00 € TTC



PERSONNEL DE SERVICE POUR L'OPEN BAR

Incluant 1 maître d'hôtel et 1 serveur en service pendant 3 heures
Les nappes du buffet, 3 verres par personne
base pour 100 personnes (hors boissons)

5.20 € TTC / pers.



LA BRIOCHE VENDEENNE

Brioche Cœur 40 parts 2 kg Sucre Grains

45.00 € TTC

Le RETOUR

NOS FORMULES



Buffet

GOURMAND

ASSORTIMENT DE SALADES COMPOSEES

150g par personne - 2 salades

Viande / Poisson / Végétarien

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES EN CHIFFONNADE

100g par personne

Charcuterie artisanale italienne & plateau de viandes froides origine France

ASSORTIMENT DE TERRINES DE POISSON

50g par personne

Terrines de poissons Maison

LE PLATEAU DE FROMAGES DECOUPES

50g par personne

Assortiment de fromages de France

LES DESSERTS EN TAILLE LUNCH

1.5 part par personne

Mousses, Entremets, Tartes, Salade de fruits..

LES BOISSONS

Froides

Jus de fruit, eau minérale plate et eau minérale gazeuse

Chaudes

Café & Thé

19.60 € TTC / pers.

Pensez au pain tranché : nous vous conseillons 100g par personne

Ce buffet comprend les condiments : beurre et sauces d'accompagnement.

Comprenant : la nourriture laissée à disposition le jour du mariage : La vaisselle jetable (par personne : 1 serviette, 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, 1 kit couverts (fourchette, couteau, cuillère, sel et poivre).

MINIMUM 50 CONVIVES

Buffet BRUNCH

LES DOUCEURS SUCREES

Cakes sucrés découpés

Cake citron pavot / Cake praliné Maison, pépites de chocolat / Cake marbré chocolat
Pain d'épices de Morgan aux zestes d'agrumes / Banana Bread

Salade de fruit de saisons

Chantilly vanille, crumble végétal

Assortiment laitages de notre Maître laitier

Fromage blanc nature ou aux fruits, Grand Suisse aux fruits Petits pots de crème caramel, chocolat et café

LES DOUCEURS SALEES

Assortiment de salades composées

En timbaline

Plateau de fromages affinés

Plateau de fromages découpés affinés par notre maître fromager

Plateau de charcuteries artisanales italiennes

Coppa au sel sec, Speck dell alto adige, Spianata calabrese, Porchetta Magrissima

Plateau de saumon fumé

"Maison"

Assortiment de condiments : Moutarde à l'ancienne, mayonnaise "Maison", Cornichons au vinaigre doux, Portions de beurre 1/2 sel "Conviette"

LES BOISSONS

Froides

Jus de fruit, eau minérale plate et eau minérale gazeuse

Chaudes

Café & Thé

21.90 € TTC / pers.

Pensez au pain et viennoiseries

Ce buffet comprend les condiments : beurre et sauces d'accompagnement.

Comprenant : la nourriture laissée à disposition le jour du mariage : La vaisselle jetable (par personne : 1 serviette, 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, 1 kit couverts (fourchette, couteau, cuillère, sel et poivre).

MINIMUM 50 CONVIVES

Les
BOISSONS

POUR VOTRE COCKTAIL ET REPAS



Boissons

AVEC ALCOOL

- Champagne
- Crémant
- Cidre
- Bière
- Vin rouge
- Vin blanc
- Vin rosé
- Cocktail
 - Sangria
 - Punch
 - Rosé /pamplemousse
 - Kir Chardonnay au Nantillais Fruits rouges
 - Soupe Angevine

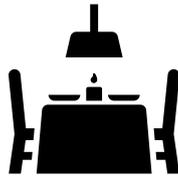
Boissons

SANS ALCOOL

- Jus de fruits
- Cola
- Thé glacé
- Eaux aromatisées
 - "Verde" : Eau de Source, Pomme Granny, Kiwi, Basilic Thaï
 - "Caraïbe" : Eau de Source, Noix de Coco, Ananas, Maracuja, Lemon Grass
 - "Orientale" : Eau de Source, Oranges, Citrons jaunes, Concombres, Menthe fraîche
- Virgin cocktail
 - Douceur des Iles : Ananas, pomme, banane, fruits de la passion
 - Verger Plaisir : Pommes, litchi, fraises
 - Rouge Intense : Pommes, fraises, framboises
 - Multi-des-tropiques : Orange, mangue, banane, passion

A emporter

DÉGUSTATION



DEGUSTER VOTRE REPAS DE MARIAGE

Le cocktail de votre choix
6 ou 8 pièces / pers.

Le menu incluant 1 entrée, 1 plat principal, 1 dessert /pers.
(Hors desserts spécifiques)

Nos plats peuvent être déguster uniquement après confirmation de votre mariage



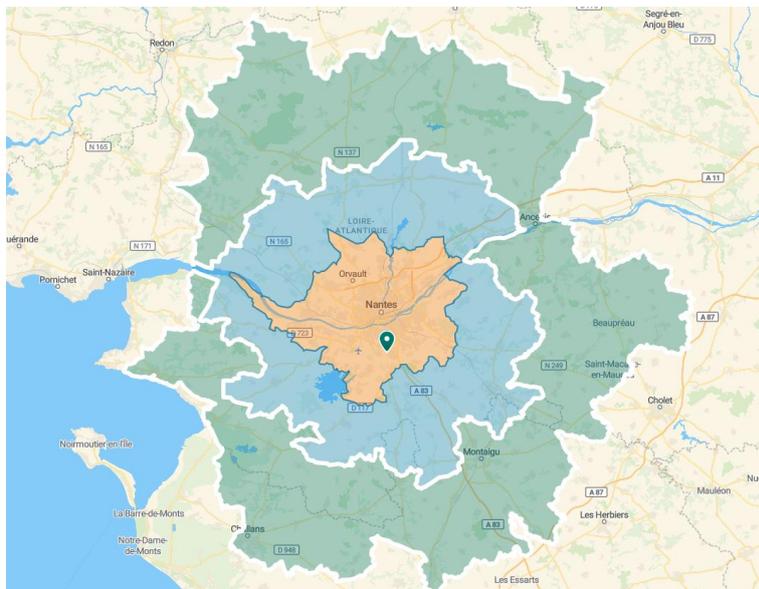
RETRAIT DE VOTRE DEGUSTATION

Votre dégustation est à retirer à notre laboratoire des Sorinières.

Du lundi au vendredi, de 9h à 17h sur rendez-vous.

La nourriture est conditionnée en jetable : Une fiche technique vous est fournie pour la réchauffe des plats.

Les frais de DÉPLACEMENT



Zone 1 : Nantes et proches agglomérations – frais de déplacement inclus dans les tarifs de la carte, jusqu'à 150 convives

Rezé, Pont-Rousseau, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Couëts, Sainte-Luce-sur-Loire, Bouguenais, Orvault, Vertou, Les Sorinières, Saint-Herblain, Haute-Indre, Basse-Goulaine, Basse-Indre, Haute-Goulaine, La Chapelle-sur-Erdre, Thouaré-sur-Loire, Carquefou, Sautron, La Chabossière, La Montagne, Pont-Saint-Martin, Indret, Saint-Fiacre-sur-Main, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, La Haie-Fouassière, Bouaye, Brains, Couëron, La Chevrolière, Treillières, Mauves-sur-Loir, Le Pellerin.

Zone 2 : frais de déplacement de 160,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives

Le Loroux-Bottereau, Saint-Léger-les-Vignes, La Chapelle-Heulin, La Paquelaie, La Chapelle-Basse-Mer, Monnières, Port-Saint-Père, Vigneux-de-Bretagne, Saint-Mars-de-Coutais, Maisdon-sur-Sèvre, Saint-Étienne-de-Montluc, Casson, Le Cellier, Le Pallet, Montbert, Le Landreau, Saint-Mars-du-Désert, Aigrefeuille-sur-Maine, Cheix-en-Retz, Le Temple-de-Bretagne, La Varenne, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Barbechat, Mouzillon, Notre-Dame-des-Landes, Petit-Mars, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Saint-Lumine-de-Coutais, La Remaudière, Gorges, Remouillé, Landemont, Héric, La Planche, Sainte-Pazanne, Rouans, Saint-Hilaire-de-Clisson, Nort-sur-Erdre, Oudon, Champtoceaux, Clisson, Vue, Ligné, Saint-Philbert-de-Bouaine, La Limouzinière, Cordemais, Les Touches, Saint-Hilaire-de-Chaléons, La Marne, Saint-Jean-de-Corcoué, La Regrippière, Gétigné, Cugand, La Bernardière, Saint-Même-le-Tenu, Couffé, Saint-Laurent-des-Autels, Malville, Saint-Hilaire-de-Loulay, Fay-de-Bretagne, La Chevallerais, Vieilleville, Frossay, Bouée, Chémeré, Tillières, Mouzeil, Geneston, Saint-Colomban, Grandchamps-des-Fontaines, Sucé-sur-Erdre, Divatte, Château-Thébaud, Le Bignon.

Zone 3 : frais de déplacement de 280,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives

Saint-Géréon, Montaigu-Vendée, Machecoul-Saint-Même, Saffré, Rocheservière, Paulx, Bouvron, Chaumes-en-Retz, Trans-sur-Erdre, Lavau-sur-Loire, Beaupréau, Joué-sur-Erdre, Blain, Bousay, Ancenis, Chauvé, Villeneuve-en-Retz, Puceul, Mésanger, Notre-Dame-des-Langueurs, Savenay, La Bruffière, Montigné-sur-Moine, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Treize-Septiers, La Chapelle-Launay, L'Herbergement, La Grigonnais, Le Gâvre, Touvois, Abbaretz, Legé, Pannecé, Campbon, La Meilleraye-de-Bretagne, Vay, Falleron, Pouillé-les-Côteaux, Riaillé, Nozay, La Boissière-de-Montaigu, Quilly, Les Brouzils, Bois-de-Cené, Froidfond, Chavagnes-en-Paillers, Saint-Étienne-du-Bois, Les Lucs-sur-Boulogne, Les Landes-Génusson, Plessé, Châteauneuf, La Copechagnière, Marsac-sur-Don, Treffieux, Jans, Guenrouet, La Rabatelière, Issé, Grand-Landes, Grand-Auverné, Saint-Christophe-du-Ligneron, Moisdon-la-Rivière, Palluau, Conquereuil, Saint-Denis-la-Chevassé, Saint-Paul-Mont-Pénit, Bazoges-en-Paillers, Challans, Saint-Vincent-des-Landes, La Chapelle-Palluau, Petit-Auverné, Saint-Fulgent, Chauché, Montrevault, Orée d'Anjou, Sèvremoine, Montreverd, Vallon de l'Edre, Guéméné Penfao, Bellevigny, La Garnache, Corcoi sur Logne, La Boissière du Doré, La Chevalleraie, Teillé, Pornic, Saint-Viaud.

Pour toute réception de : plus de 150 convives, moins de 100 convives ou hors secteur, nous consulter.

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES



Sont compris dans notre prestation :

- Le nappage
 - Cocktail : Nappes 400x200, tissu blanc
 - Repas : base d'une nappe carrée de 210 cm et les serviettes, en tissu blanc.
- La vaisselle en porcelaine blanche, les couverts inox modèle, la verrerie modèle
- Le matériel de cuisine nécessaire à la bonne marche de votre prestation : étuves et réchauds.
- Le personnel de service
 - Le transport des denrées alimentaires en camions réfrigérés
 - Les frais de mise en glace et de gestion des boissons si elles sont fournies par nos soins
- Durée de présence sur site :
 - Pour le cocktail : 4 heures
 - Pour le repas : 8 heures

Ne sont pas compris dans notre prestation :

- Les frais de déplacement si la prestation se déroule en dehors de Nantes et proches agglomérations – voir documents sur les frais de déplacement.
- Les frais de personnel lorsque le cocktail et le repas ont lieu sur des sites différents
- Les frais de personnel dépassant une prestation globale (cocktail et repas) de plus de 12 heures.
- Les frais de logistique spécifiques liés à une réception en extérieur
- Le mobilier (chaises, tables, tables buffets, tables d'office) si le lieu de réception ne les fournit pas.
- Un choix de coloris différent pour le nappage et/ou un autre modèle de matériel de service que celui proposé.
- La décoration de la salle et des tables.
- La gestion des déchets
- Gestion des boissons si fournies par vos soins

Conditions de mariage en extérieur : La partie traiteur doit être composé au minimum d'une tente de 20m² avec un point d'eau et une borne électrique de 20 KW

Conditions de dégustation : La dégustation à emporter est possible et offerte pour 2 personnes si la prestation est confirmée (10% d'acompte versé) et supérieure à 50 couverts. Aucune dégustation possible pour toute prestation inférieure à 50 convives. Prix des dégustations : 34,40 euros TTC par personne (menu seul), 38,40 euros TTC par personne (cocktail 6 pièces + menu), 41,60 euros TTC par personne (cocktail 8 ou 10 pièces + menu)

Conditions de réservation et de règlement : A la réservation, 1ère acompte de 10% du montant global de la prestation. 2 mois avant, 2ème acompte de 40% du montant global de la prestation. 1 mois avant, 3ème acompte de 40% du montant global de la prestation. Le solde à réception de facture

Conditions fin de soirée : les nappes, verrerie et autres éléments laissés lors de votre mariage sont à nous ramener le lundi suivant en matinée à notre laboratoire aux Sorinières.

Conditions particulières : Une majoration sera appliquée lors d'une réception où le nombre de convives est inférieur à 100 ou supérieur à 150 personnes.

Conditions d'annulation ou report : en cas d'annulation de votre mariage, les acomptes versés ne sont pas remboursés. En cas de report, vos acomptes sont conservés pour la nouvelle date (sous réserve de disponibilité).